

DEUXPARQUATRE

Pub Brut, Rouyn-Noranda

BIÈRES EN FÛT

UNIBROUE **20 oz/ Pichet**

Blanche de Chambly	5%	11 / 28
Pale Ale anglaise	4.8%	11 / 28
IPA l’Infiltré	5,5%	11 / 28
Fin du Monde 30e	9%	11 / 28
Tropiques-sur-le-lac	6%	11 / 28
Saison Libre	4%	11 / 28

SHAWBRIDGE **20 oz/ Pichet**

IPA 117	5,8%	12 / 29
Blanche au Jasmin	3,9%	12 / 29
Ride de Kayak, Kölsch	4.9%	12 / 29

BARBE BROUE **20 oz/ Pichet**

Blonde du Frère Moffet	5%	12 / 29
La Casanière - ambrée	5%	12 / 29

IRLANDAISES **20 oz/ Pichet**

Guinness	4.2%	12 / 29
Harp	4.5%	12 / 29
Smithwick’s	4.3%	12 / 29
Kilkenny	4,2%	12 / 29

IMPORTÉES **20 oz/ Pichet**

Carlsberg	5%	11 / 28
Kronenbourg 1664 blanche	5%	11 / 28
Cidre Rabaska	5.6%	12 / 29

BIÈRES EN BOUTEILLE

Sleeman 7
Rousse, original ou clear

Shawbridge	
Flower passion (Blanche fruit de la passion 5,2%)	13
Rivière du Nord (Pale Ale anglaise 5%)	13
Rousse Futée (Rousse 4,5%)	12
Panaché (Pamplemousse, baies ou citron 2,8%)	12

Sans alcool 0.0%	
Rousse - Shawbridge	9
Guinness	8
1664 blanche	8
Carlsberg	8

COCKTAILS DU PUB

TARTE TATIN 13
Whisky, Coureur des Bois, poire, citron

ROSA FIZZ 13
Gin Violette, vermouth blanc, pamplemousse, tonic au sureau, crème de cassis

PALOMA BORÉAL 13
Tequila, cordial de pamplemousse, bière d’épinette

L ’AUTOMNE 13
Rhum épicé, Amaretto Avril, ananas, sirop d’épices, lime, angostura

BLOODY 2X4 12
Vodka, Worcestershire, Red Hot, Clamato, bacon, fève marinée, mélange d’épices maison

SANGRIA 2X4 **Verre / Pichet**
Rouge ou blanche 11 / 28
Sirop de framboise, canneberge blanche, sprite, fruits

LA TOURNÉE 19
10 shooters de mélange de Jaggermeister, Peach Schnapps et canneberge blanche

KOMBUSAGE 11
Noroi Esprit de Londres, poire, sirop d’épices, citron, kombucha Écorce gingembre

LIMONADE 2X4 10
Citron, canneberge blanche, ginger ale, grenadine maison

SANS ALCOL

BULLES

VERRE / BTL

Cava Brut, Parés Baltà

(Parellada, Macabeu, Xarel-lo) - généreux, frais

11 / 55

VDF (Loire), La Bulle du Facteur 2023, Le Facteur sur le Vélo

(Chenin) - Notes de poires, floral, minéral

-- / 85

BLANCS

Soave Classico 2023, Inama

(Garganega) - délicat, minéral

-- / 57

Swartland WO, Stompie Chenin 2023, Johan Herman Meyer

(Chenin) - notes de miel, agrumes, frais

12 / 60

VDF (Loire), Melon-Chardo 2024, Coeur de Loup

(Melon de Bourgogne, Chardonnay) - souple, fruité, floral

12 / 60

Friuli, Sauvignon Blanc 2023, Isola Augusta

(Sauvignon Blanc) - notes de fruits tropicaux, herbacé, vif

12 / 62

Autriche, Querschnitt Weiss 2023, Kolfok

(Grüner Veltliner, Chardonnay, Muscat) - légèrement fruité, frais

13 / 70

VQA Niagara Peninsula, Chardonnay 2023, Cloudsley Cellars

(Chardonnay) - Riche, boisé, élégant

-- / 75

Orange - Argentine, El Zorrito 2023, Bodega Santa Julia

(Chardonnay) - notes d'agrumes, aromatique

12 / 62

ROSÉ

Québec, Rosé 2023, Union Libre

(Seyval Noir et Sante-Croix) - notes de fraises, léger

10 / 48

ROUGES

Vallée de Curicó (Chili), Alma Tierra Reserva 2021, Villaseñor

(Syrah) - complexe, poivré, fruits mûrs

-- / 55

Swartland WO, Stompie Cinsault 2023, Johan Herman Meyer

(Cinsault) - Vin de soif, fruité, léger

12 / 60

IGT Rosso Toscano, Barabba Rosso NM, La Querce Seconda

(Sangiovese, Merlot) - équilibré, notes de fruits rouges

12 / 62

Alentejo, Arrepiado Touriga Nacional 2023, Herdade do Arrepiado Velho

(Touriga Nacional) - Chaud, notes de framboises, semi-corsé

12 / 62

Castillon-Côtes-de-Bordeaux 2019, domaine de la Grande Courraye

(Merlot, Cabernet Franc) - charnu, notes de fruits secs, boisé

-- / 70

Autriche, Querschnitt Rot 2022, Kolfok

(Blaufränkisch, Syrah) - léger, frais, fruité

-- / 70

Saint-Chinian (Languedoc), Pierre Plantée 2022, Les Éminades

(Carignan, Grenache, Syrah) - velouté, fruits noirs, épicé

-- / 71

Langhe, Nebbiolo 2022, Erbaluna

(Nebbiolo) - tannique, frais

14 / 72

VQA Niagara Peninsula, Pinot Noir 2023, Cloudsley Cellars

(Pinot Noir) - élégant, boisé

-- / 75

Barolo 2017, Casina Bric

(Nebbiolo) - corsé, sec, terreux

-- / 110

ENTRÉES

GRAVLAX DE THON À 22

L'AMERMELADE

Ricotta fouettée à la lime,
salade pomme et fenouil

CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS 16

Sauce crémeuse à l'aneth et
fromage bleu, crème sure et
amandes grillées

PÉTONCLES POÊLÉS 18

Purée de chou-fleur au parmesan,
chorizo grillé et huile piquante

SALADE NIÇOISE 25

Haricots verts, courgettes,
céleri, oeuf de caille, chips
maison, bettraves et aïoli à la
lime

AMUSES-BOUCHES

FRITE GOURMANDE 14

Émulsion à l'ail confit et
parmesan

POGOS 14

Saucisse de la Barback (2)

AILES DE POULET ÉPICÉES 14

Sauce au fromage bleu (6)

RONDELLES D'OIGNONS 14

Moutarde au miel

CORNICHONS FRITS 14

Mayonnaise au choix (6)

SPÉCIALITÉS DU PUB

BRAISÉ DE MAQUEREUSE DE BOEUF 31

Oignons perlés, carottes, purée de
céleri-rave et chips maison, aïoli à
la lime

SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES 32 ET HERBES

Orgotto à la courge butternut,
ratatouille et haricots grillés à
l'ail

TARTARE DE BŒUF 35

Bacon, parmesan, mayonnaise,
cornichon frit, croutons, frites

LA BRUTE 31

Bavette de porc, sauce crémeuse
aux champignons et dijon, fèves
grillées, céleri-rave et salade
de roquette miel et lime

STEAK & FRITES 35

Bavette de bœuf, sauce whisky et
poivre, légumes grillés, frites

CÔTES LEVÉES DU PUB 31

Côtes levées braisées à la Guinness,
sauce BBQ, frites

FISH & FRITES 28

Filets de morue (2) panés à la bière
et chips Miss Vickies sel et
vinaigre, sauce tartare maison,
frites.



BURGERS

L'EFFILOCHÉ 27

Effiloché de boeuf, confiture d'abricots au bourbon et chili, bacon, Cru du Clocher et laitue

🕒 LE PERREAULT 31

Bavette de bœuf marinée, pommes caramélisées, oignons confits, cheddar Guinness, roquette, bacon, dijonnaise

DEUXPARQUATRE 28

Boulette de porc, bœuf et bacon Cru du Clocher bacon, oignons confits, laitue, tomates, cornichons, bacon, dijonnaise

LE WHISKY 27

Boulette de porc, bœuf et bacon flambée au whisky, Cru du Clocher, oignons confits, sauce bbq

LA POULE DE LUXE 27

Poulet à la Blanche de Chambly, bacon, Cru du Clocher, mayo aux tomates séchées, roquette

PIZZAS

RUSTIQUE 29

Sauce au bleu, chair de saucisse, kale, pommes caramélisées, cheddar, bleu et parmesan

CHARLOT 27

Sauce BBQ, bœuf braisé, oignons confits et frits, cheddar à la Guinness

TROIS P'TITS COCHONS 28

Sauce tomate, capicollo, prosciutto, bacon, mascarpone et salade roquette, lime

PÂTES

L'ENCLOS 27

Sauce crème, poulet mariné à la blanche de Chambly, ail, bacon, courgettes, oignons confits, parmesan

CARBONARA DU PUB 27

Capicollo, prosciutto, bacon, ail, oignons, parmesan, oeuf, vin blanc

POUTINES

Sauce régulière ou au poivre

LA CLASSIQUE 20

BŒUF, BACON ET OIGNONS 23

SALADES

🕒 BAVETTE ROCKET 31

Bavette de Bœuf, mesclun, roquette, pommes, canneberges, oignons frits, carottes, vinaigrette thaïe

CEASAR'S PALACE 27

Romaine, kale, parmesan, poulet mariné à la blanche de Chambly, capicollo, prosciutto, bacon, vinaigrette césar maison

DESSERTS

BON DANS YEULE

Gâteau mi-cuit au Nutella

10

MAJOR TOM

Barre Mars frite servie avec crème glacée vanille

10

TARTE AUX PACANES

Servie avec mousse au Frangelico

10

DESSERT DU MOMENT

En collaboration avec les Pâtisseries de Ruelle

10
